



РЕЦЕПТ

Шоколадное печенье с солёной карамелью



Форма:

противень
с пергаментом



Время:

активной готовки:
30 минут +
выпечка 10–12 минут



Ингредиенты:

- | | |
|----------------------------|-------------------|
| • Масло сливочное | 115 г |
| • Сахар коричневый | 100 г |
| • Сахар белый | 50 г |
| • Яйцо | 1 шт. |
| • Желток | 1 шт. |
| • Ванильный экстракт | 1 ч. л. |
| • Мука | 150 г |
| • Какао | 30 г |
| • Сода | ½ ч. л. |
| • Соль | щепотка |
| • Шоколад тёмный | 100 г (кусочками) |
| • Карамель солёная | 12–16 кусочков |

Приготовление:

- 1 Масло взбить с сахарами до пышности.
 - 2 Добавить яйцо, желток, ваниль — взбить.
 - 3 Сухие ингредиенты просеять, соединить с масляной смесью, вмешать шоколад.
 - 4 Охладить тесто 30 минут.
 - 5 Скатать шарики ~40 г, в центр вдавить карамель, защипнуть.
 - 6 Выложить на противень на расстоянии 5 см.
 - 7 Выпекать при 180°C 10–12 минут — края схватятся, центр мягкий.
- Остудить на противне 10 минут.

❖ РЕЦЕПТ ❖

Лимонно-маковое печенье с глазурью



Форма:
противень
с пергаментом



Время:
активной готовки:
30 минут +
охлаждение 1 час +
выпечка 10–12 минут



Ингредиенты:

- | | |
|------------------------------|------------|
| • Мука | 200 г |
| • Разрыхлитель | ½ ч. л. |
| • Соль | щепотка |
| • Сахар | 100 г |
| • Цедра | 1 лимона |
| • Масло сливочное | 120 г |
| • Яйцо | 1 шт. |
| • Сок лимонный | 1 ст. л. |
| • Мак | 2 ст. л. |
| • Сахарная пудра | 100 г |
| • Сок лимонный (для глазури) | 1–2 ст. л. |

Приготовление:

- 1 Сахар растереть с цедрой пальцами.
- 2 Масло взбить с ароматным сахаром, добавить яйцо и лимонный сок.
- 3 Сухие ингредиенты просеять, вмешать вместе с маком.
- 4 Сформировать колбаску ~4 см, завернуть в плёнку, охладить 1 час.
- 5 Нарезать кружочками ~7 мм.
- 6 Выпекать при 180°C 10–12 минут до золотистого края.
- 7 Остудить.
- 8 Пудру смешать с лимонным соком до густой глазури, покрыть печенье.

❖ РЕЦЕПТ ❖

Тарт-тар с орехами и карамелью



Форма:
формочки
для маффинов



Время:
активной готовки:
30 минут +
охлаждение
35–45 минут



Ингредиенты:

- Печенье песочное 200 г
- Масло сливочное 80 г
(растопить)
- Сгущённое молоко 150 г
- Орехи (грецкие, миндаль, кешью) 100 г
- Шоколад тёмный 50 г
- Соль морская щепотка

Приготовление:

- 1 Печенье измельчить в крошку, смешать с растопленным маслом.
- 2 Утрамбовать крошку по дну и бортикам формочек, выстеленных плёнкой.
- 3 Убрать в холодильник на 15 минут.
- 4 Сгущёнку смешать с орехами и солью, разложить по корзиночкам.
- 5 Полить растопленным шоколадом.
- 6 Убрать в холодильник на 20–30 минут.
- 7 Достать из формочек.